



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 16 AU 20 FEVRIER 2026
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**

elior
L'appétit du mieux

LUNDI 16 FEVRIER	MARDI 17 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
Hors-d'œuvre				
Salade de maïs	Nems aux légumes	Salade verte vinaigrette	Endives vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette
Soupe de chou fleur	Salade thaï	Chou blanc sauce échalote	Pâté de campagne	Rémoulade de céleri
Plats principaux				
Cordon bleu	Saute de porc laqué	Bœuf sauté aux oignons	Poulet curry	Mac and cheese
Filet de lieu sauce tomate 	Wok de lotte au fenouil et pesto rouge 	Brandade de poisson 	Blanquette de colin sauce poire 	Chili végétarien
Tarte aux fromages 	Carotte quinoa et betteraves 	Crêpe fromage 	Clafoutis aux légumes et chèvre 	
Légumes				
Pommes campagnardes	Nouilles	Blé pilaf	Lentilles	Cereales gourmandes bio
Gratin de brocolis	Chop suey de légumes	Fondue de poireaux	Haricots verts	Carottes braisées
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Crème dessert au chocolat	Tarte noix de coco	Churros au sucre glace	Mousse chocolat au lait	Gâteau marbré chocolat
Fromage blanc crème de marrons et muesli	Smoothie ananas banane mangue 	Pomme rôtie au miel	Crème exotique	Compote pomme banane ananas
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Pain				

Légende des menus :
Plat végétarien

Spécialité du chef

Viande bovine d'origine française

Issu de la pêche durable

Race à viande

Agriculture biologique

Provenance locale

AOC (Appellation d'origine contrôlée)

Issu de filières éco-responsables

JOUR VÉGÉTARIEN

Repas à Thème

viande de porc d'origine française

viande de volaille d'origine française

viande de veau d'origine française



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 16 AU 20 FEVRIER 2026
MATERNELLE**

elior
L'appétit du mieux

LUNDI 16 FEVRIER	MARDI 17 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
Hors-d'œuvre				

Salade de maïs

Nems aux légumes

Endives vinaigrette

Chou-fleur vinaigrette

Légende des menus :
 **Plat végétarien**

 **Spécialité du chef**

 **Viande bovine
d'origine française**

 **Issu de la pêche
durable**

 **Race à viande**

 **Agriculture biologique**

 **Provenance locale**

 **AOC (Appellation
d'origine contrôlée)**

 **Issus de filières
éco-responsables**

Plats principaux				
-------------------------	--	--	--	--

Cordon bleu

Saute de porc laqué

Poulet curry

Mac and cheese

Légumes				
----------------	--	--	--	--

Pommes campagnardes

Nouilles

Lentilles

Cereales gourmandes bio

 **JOUR VEGETARIEN**

Repas à Thème

Gratin de brocolis

Chop suey de légumes

Haricots verts

Carottes braisées

 **viande de porc d'origine
française**

 **viande de volaille
d'origine française**

 **viande de veau
d'origine française**

Fromages et laitages				
-----------------------------	--	--	--	--

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

 **jour végétarien**

Repas à Thème

Dessert				
----------------	--	--	--	--

Fromage blanc crème de marrons et muesli

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

Compote pomme banane ananas

 **viande de porc d'origine
française**

 **viande de volaille
d'origine française**

 **viande de veau
d'origine française**

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------	------